

LA RAMONA

RESTAURANTE



ENTRADAS PARA COMPARTIR

BRUSCHETTA DE TOMATE Y AJO

Pan artesanal tostado con ajo confitado en aceite de oliva, tomate rostizado, queso fresco, albahaca y salsa agridulce de tamarindo.

Q 50

COSTILLAS DE ELOTE

Costillas de elote con mayonesa de chiles, queso parmesano, cilantro, tajín y limón a la parrilla.

Q 40

CEVICHE A LA PIEDRA

Mix de mariscos, camarón y pescado, marinados en limón, cebolla morada, camote frito, cilantro servido con nuestra famosa leche de tigre apapachada con una caliente piedra de río.

Q100

CEVICHE DE PESCADO

Pescado fresco cocido en limón con cebolla morada, apio, mayonesa y cilantro acompañado de nachos.

Q 80

CÓCTEL DE CAMARONES AL CHIPOTLE

Camarones rebozados con salsa de cóctel La Ramona a base de tomate, limón y chipotle con un toque de cilantro acompañado de nachos.

Q120

*Recomendado

CHORIPAPAS

Papas fritas, chorizo argentino a la plancha, salsa de queso cheddar, pico de gallo, cebollín, crema y jalapeños encurtidos.

Q100

NACHOS DEL BAÚL *Recomendado

Q 95

Tortillas doraditas coronadas con chili de carne, salsa de queso, guacamole, jalapeño y cebolla encurtida, pico de gallo, crema y cilantro.

PECHUGUITAS DE POLLO A LA RAMONA

Q 50

9 pechuguitas de pollo empanizadas, servidas con salsa rosa especial de La Ramona.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO

Q 60

Queso mozzarella fundido con ajo confitado, vino blanco y chorizo tecpaneco, acompañado de nachos de tortilla, crostinis o tortillas.

CARPACCIO DE LOMITO

Q 90

Finas lascas de lomito de res marinadas en aceite de oliva, cítricos, alcaparras fritas, cebolla morada, puerro frito, alioli de aguacate, jalapeño, queso parmesano y crostinis.

PLATO CHORICERO

Q 95

Chorizo argentino a la parrilla acompañado de guacamole, frijoles volteados, salsa martajada de tomate, tortillas y queso panela asado con cilantro.

SOPAS

SOPA DE TORTILLA LA RAMONA

Caldo a base de pollo, tortilla, chiles y tomate, servido con aguacate, pollo, tortilla frita, cilantro y toque de queso fresco.

Q55

CALDO DE MARISCOS RAMONA

Q190

Inmenso caldo a base de pescado y camarón servido con mejillones, calamar, pescado, camarones y cangrejo.

ENSALADAS

ENSALADA CAESAR

Fresca lechuga romana bañada en aderezo Caesar de la casa, con queso parmesano y crutones hechos en casa.

Q50

ENSALADA SANTALÚ

Q 75

Fresca lechuga romana con aderezo de pepitoria, servida con pollo adobado, maíz, pico de gallo, palmito y queso fresco.

AGREGAR POLLO A LA PARRILLA + Q25

PASTAS

(Pasta acompañada de pan tostado a la parrilla con mantequilla de ajo)

FRUTTI DI MARE *Recomendado

Q140

Pasta Fettucini, salteado de camarón, calamar, mejillones, cebolla, ajo, finas hierbas y chili flakes en salsa pomodoro.

FETUCCINI SALSA ALFREDO O POMODORO

Q 55

Pollo

Q 80

Camarón

Q100

LA RAMONA

RESTAURANTE

TÍPICOS DE LA RAMONA

JOCÓN A LA RAMONA

Pechuga de pollo gratinado con queso mozzarella servido sobre arroz primavera y salsa de jocón al estilo La Ramona.

Q 70

PEPIÁN A LA RAMONA

Lomito de res envuelto en tocino a la plancha servido sobre arroz primavera y salsa pepián al estilo La Ramona.

Q110

SUBANIK A LA RAMONA

Pork Belly braseado por 4 horas servido sobre arroz primavera y salsa de Subanik al estilo La Ramona.

Q 70

ESTOFADO DE CORDERO

Brazuelo de cordero braseado por 5 horas con vegetales y vino tinto, servido sobre arroz meloso con hierbas y queso parmesano.

Q150

DE LA PLANCHA Y PARRILLA

(Todas las proteínas vienen acompañadas de nuestra famosa mantequilla vaquera, pan o tortilla y dos guarniciones a su elección: guacamole, frijol volteado, ensalada de la casa, arroz primavera, papas fritas y elote dulce)

• Lomito de res 8 oz	Q 130
• Puyazo Importado de res 8 oz	Q 130
• Entraña Importada de res 10 oz	Q 215
• Rib-eye Importado de res 16 oz	Q 350
• Tomahawk 2.5 – 3 lbs aprox.	Q 500
• Pulpo Español Importado	Q 299
• Costillas de cerdo en BBQ de tamarindo	Q 210
• Filete de tilapia empanizada y salsa tartara.	Q 70
• 1/2 porción Q140	

PARILLADA PARA DOS

Puyazo importado, pechuga de pollo, chorizos, corn ribs, guacamole, frijol, tortilla, cebollitas y mantequilla vaquera.

Q 250

TACOS ESTILO LA RAMONA

Taco de cerdo pibil coronado con mus de aguacate, cebolla encurtida y cilantro.

Q 55

Taco de asada de res con cebolla rostisada, mus de aguacate, cebolla encurtida y cilantro.

Q 55

Tacos de tinga de pollo coronado con, mus de aguacate, cebolla blanca fresca y cilantro.

Q 55

Tacos de camarón coronado con coleslaw, mus de aguacate, cebolla encurtida y cilantro.

Q 65

Taco de pescado tempura coronado con coleslaw, mus de aguacate, cebolla encurtida y cilantro.

Q 65

Taquiza La Ramona (3 porciones a tu elección) para compartir

Q180

HAMBURGUESAS Y PANINIS

(Acompañado de papas fritas y salsa rosa)

HAMBURGUESA LA RAMONA *Recomendado Q 95

Torta de res Angus, queso suizo, chorizo molido, tomate a la plancha, cebolla caramelizada y mayonesa de chimichurri en pan pretzel.

HAMBURGUESA LUCIANA

Q 85

Torta de res Angus, tocino, queso cheddar, tomate, lechuga y cebolla con mayonesa de chipotle en pan pretzel.

HAMBURGUESA DE POLLO DEL CAESAR Q 75

Pechuga crispy de pollo, lechuga, queso parmesano y aderezo caesar en pan pretzel.

PANINI DE LOMITO ESTILO LA RAMONA

Q 75

Lomito a la plancha salteado con chile pimiento, cebolla, queso suizo y salsa de pepián en pan ciabatta.

PANINI CUBANO Q 75

Receta cubana de cerdo al mojo, jamón, pepinillos, mostaza y queso suizo a la plancha en pan focaccia

SANDWICH DE CERDO A LA BARBACOA

Q 75

Lomo de pierna de cerdo horneada, desmechada con barbacoa, pepinillos, cebolla y jalapeño encurtido en pan pretzel.

POSTRES

BROWNIE DE BANANO

Q 45

Brownie de chocolate con helado de banano hecho en casa receta de La Ramona y dulce de leche.

CREMÉ BRULÉE DE RELLENITO *Recomendado Q 45

Salsa de frijol dulce coronado con capa de plátano cremoso y costra de caramelo.

PASTEL DE LAS 3 VACAS

Q 45

Bizcocho hecho en casa mojado con tres leches, dulce de leche y merengue flambeado.

CHEESECAKE DE CHIPILÍN

Q 45

Pastel de queso con infusión de chipilín y salsa de fresa.